12/94 - 2216002 10.11 - TIBERGRAPH S.r.l. - CITTÀ DI CASTELLO (PG) ITALIA

Frigoriferi 4 stelle
4-star refriferators
Réfrigeratéur à 4 étoiles
4-Sterne-Kühllschränke
4 sterren koelkasten
Frigoríficos de 4 estrellas
Frigoríficos de 4 estrelas

Uso e manutenzione
Use and maintenance
Emploi et manutention
Gebrauch und Wartung
Gebruik en onderhoud
Uso y mantenimiento
Uso e manutenção

Indice

Descrizione dell'apparecchio	1
Installazione	2
Corretto impiego dell'apparecchio	3
Manutenzione	6
Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: carni e pesci	8
Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: frutta e verdura	10
Avvertenze e consigli	12

Descrizione dell'apparecchio

A Scomparto per la produzione del ghiaccio, per la conservazione dei cibi congelati e surgelati e per la congelazione dei cibi freschi

B Scatola termostato e luce interna

C Griglie estraibili e regolabili in altezza

D Scatola carne-formaggi

E Convogliatore acqua di sbrinamento

F Ripiano copriverduriera

G Verduriera

H Balconcino estraibile per bottiglie grandi

I Balconcini regolabili in altezza

L Scatola amovibile per burro, piccolo scatolame, tubetti, ecc.

M Sistema "Drain" per l'eliminazione dell'acqua di sbrinamento dello scomparto freezer.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della direttiva comunitaria CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi.

Installazione

Avvertenze

Qualora questo apparecchio dovesse sostituire uno di vecchio tipo, si raccomanda di rendere inservibile l'eventuale serratura di quest'ultimo prima di rottamarlo. Eviterete così che i bambini, giocando, possano restare imprigionati nell'interno.
L'installazione è a carico dell'acquirente. Il costruttore non risponde dei danni causati da errata installazione e declina ogni responsabilità se il collegamento di messa a terra non è realizzato secondo le indicazioni contenute nel presente libretto.

Messa in funzione dell'apparecchio

Effettuare la pulizia interna dell'apparecchio mediante una soluzione di bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida.
Riempire di acqua le bacinelle per la produzione del ghiaccio e disporle all'interno dello scomparto conservatore.
All'interno dell'apparecchio è applicata una targhetta nella quale sono riportati fra l'altro il modello e la tensione di alimentazione.
Prima di effettuare il collegamento alla rete di alimentazione assicurarsi che la tensione riportata sulla targhetta corrisponda a quella dell'impianto elettrico della vostra abitazione.
Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente **è consigliabile attendere almeno tre ore** in modo da consentire allo stesso un corretto funzionamento.
Inserire la spina in una presa di corrente munita di un efficiente collegamento a terra. Se la presa di corrente alla quale va collegato l'apparecchio non corrisponde alla spina, sostituire quest'ultima con una spina adatta (almeno 10 A).
Evitate, in ogni caso, di impiegare adattatori o derivatori che potrebbero causare surriscaldamenti o bruciature.
Se la presa di corrente è priva di contatto di terra vi consigliamo di rivolgervi ad un elettricista specializzato.

Corretto impiego dell'apparecchio

Il termostato regola automaticamente la temperatura all'interno dell'apparecchio. Ruotando la manopola dalla posizione 1 alla posizione 5 si ottengono temperature sempre più fredde (fig. 1).

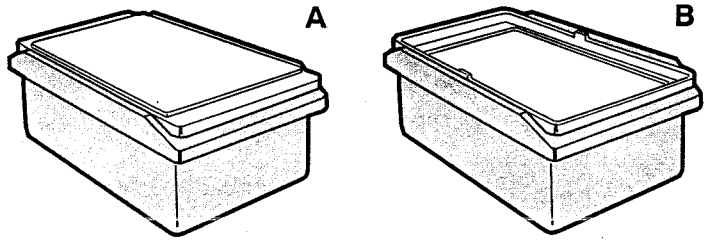
Uso del reparto frigorifero

Per ottenere la temperatura ottimale, posizionare l'indice della manopola del termostato nella posizione media.
Il freddo va regolato tenendo conto della frequenza dell'apertura della porta, della quantità di vivande sui ripiani e della temperatura ambiente.
Per ottenere una più razionale sistemazione e conservazione dei cibi attenersi alla tabella seguente.

Cibo	Tempo di conservaz.	Disposizione nel frigo
Carne e pesce pulito (avvolgere in sacchetti o fogli di plastica)	2 o 3 giorni	Sopra il ripiano copriverduriera **(zona più fredda del frigorifero)**
Formaggi freschi	3 o 4 giorni	
Uova	1 mese	Nell'apposito contenitore della controporta
Burro e margarine	1 settimana	Nel balconcino della controporta
- Cibi cotti (chiudere in recipienti ermetici ed introdurre dopo il raffreddamento) - Salumi crudi, pane in cassetta, pasta fresca, creme, budini, cioccolati, pasticcini alla crema, lardo, pasticceria secca, pomodori, ecc.	3 o 4 giorni	Su qualsiasi ripiano
Bottiglie, latte, bibite, yogurt		Negli appositi balconcini della controporta
Frutta e verdura		Nelle verduriere

N.B.: patate, aglio e cipolle non necessitano di conservazione in frigorifero

Corretto impiego dell'apparecchio



Per conservare la carne posizionare il coperchio come indicato in fig. **A**
Per conservare il formaggio capovolgere il coperchio e posizionarlo come indicato in fig. **B**

In alcuni modelli tale accessorio non viene fornito

Uso dello scomparto congelatore

Il simbolo ****, che si trova sulla porta dello scomparto, indica che tale scomparto consente il congelamento rapido di derrate fresche e la conservazione per lunghi periodi di cibi congelati e surgelati.

Conservazione

Nel caso che sullo scomparto congelatore occorra conservare alimenti surgelati o congelati, posizionare l'indice della manopola del termostato tra 3 e 5.

Congelazione cibi freschi

Per il confezionamento dei cibi da congelare consultare un manuale specializzato.

Prima di iniziare la congelazione, onde evitare che gli alimenti già congelati subiscano un anomalo aumento di temperatura venendo a contatto con quelli da congelare, è importante liberare il vano previsto per il congelamento da eventuali cibi in conservazione.
Non congelare mai in una volta un carico superiore a quello nominale riportato sulla targhetta caratteristiche.

Una volta caricato il vano, arretrare l'indice della manopola del termostato di circa 1/4 di posizione rispetto alla posizione utilizzata per la conservazione qualunque sia la temperatura ambiente.
Dopo 24 ore dall'introduzione degli alimenti freschi, la loro congelazione è certamente terminata, pertanto, l'indice della manopola termostato va riportato nella posizione originale.

Avvertenze e consigli nella congelazione

a) Il ghiaccio prodotto nel congelatore ha una temperatura estremamente bassa; qualora venisse a contatto con l'epidermide, potrebbe causare scottature e ferite.

b) Evitare di introdurre nel congelatore bottiglie di vetro piene, soprattutto se chiuse ermeticamente e contenenti bevande frizzanti o gasate (acqua minerale, aranciata, coca cola) perché il liquido, congelando, potrebbe fare esplodere il vetro.

Sbrinamento

E' opportuno, di tanto in tanto, togliere la brina che ricopre le pareti del reparto superiore; attenzione a non usare oggetti metallici appuntiti che possono danneggiare irreparabilmente il circuito evaporante.
Tale operazione è necessaria per garantire il buon rendimento del frigorifero ed evitare un inutile maggior consumo di energia elettrica.
Per ottenere lo sbrinamento del reparto superiore, da effettuare una o due volte l'anno, portare la manopola del termostato in corrispondenza del simbolo "•", lasciare aperta la porta fino al completo scioglimento della brina e asciugare l'acqua che si raccoglie sul fondo.
Negli apparecchi provvisti dello speciale dispositivo "drain" (particolare **M**), posizionare al di sotto del foro di uscita un recipiente di almeno due litri di capacità, quindi rimuovere il tappo posto sul fondo del vano di congelamento (Fig. 2).

Per accelerare l'operazione di sbrinamento si può introdurre nello scomparto una bacinella di acqua tiepida. Durante l'operazione è opportuno proteggere i cibi congelati avvolgendoli con fogli di carta e sistemarli in luoghi freschi. Poichè comunque l'aumento di temperatura ne abbrevia la durata, è consigliabile consumarli a breve scadenza.
Nel reparto frigorifero lo sbrinamento avviene automaticamente durante il funzionamento, l'acqua di sbrinamento viene raccolta tramite uno sgocciolatoio ed evapora automaticamente all'esterno.

Pulizia

Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).
La pulizia del frigo va effettuata periodicamente impiegando bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida. Evitare in ogni caso l'uso di prodotti abrasivi, detergenti o saponi; dopo il lavaggio risciacquare con acqua pulita ed asciugare con cura.
E' consigliabile effettuare, almeno una volta l'anno, la pulizia del condensatore (parte posteriore nera ed alettata) per mezzo di un aspirapolvere o di un pennello asciutto. Tale operazione consente di conservare nel tempo l'efficienza dell'apparecchio con conseguente **risparmio di energia.**

Sostituzione lampada

Nella parte posteriore della scatola termostato è posta la lampada di illuminazione interna.
In caso di sostituzione staccare la spina e svitare la lampada avariata sostituendola con una di massimo 15 W (Fig. 3).

Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: carni e pesci

Tipi	Confezionamento	Frollatura (giorni)	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Arrosto e bollito di manzo	avvolto in fogli di alluminio	2 -3	9 - 10	non necessario
Agnello	avvolto in fogli di alluminio	1 - 2	6	non necessario
Arrosto di maiale	avvolto in fogli di alluminio	1	6	non necessario
Arrosto e bollito di vitello	avvolto in fogli di alluminio	1	8	non necessario
Bistecche e braciole di maiale o vitello	ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4 - 6		6	non necessario
Fettine e cotolette di agnello o manzo	ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4 - 6		6	non necessario
Carne macinata	in confezioni di alluminio ricoperti con politene	freschissima	2	lentamente in frigorifero
Cuore e fegato	in sacchetti di politene		3	non necessario
Salsicce	in fogli di politene o alluminio		2	a seconda dell'uso
Polli e tacchini	avvolti in fogli di alluminio	1 - 3	9	lentamente in frigorifero
Anatre e oche	in fogli di alluminio	1 - 4	6	lentamente in frigorifero
Anatre selvatiche fagiani, pernici	in fogli di alluminio	1 - 3	9	lentamente in frigorifero
Conigli e lepri	in fogli di alluminio	3 - 4	6	lentamente in frigorifero
Cervo, capriolo	in fogli di alluminio o politene	5 - 6	9	lentamente in frigorifero
Pesci grossi	in fogli di alluminio o politene		4 - 6	lentamente in frigorifero
Pesci piccoli	in buste di politene		2 - 3	non necessario
Crostacei	in buste di politene		3 - 6	non necessario
Molluschi	in contenitori di alluminio o plastica ricoperti con acqua e sale		3	lentamente in frigorifero
Pesci cotti	in fogli di alluminio o politene		12	in acqua calda
Pesci fritti	in sacchetti di politene		4 - 6	direttamente in padella

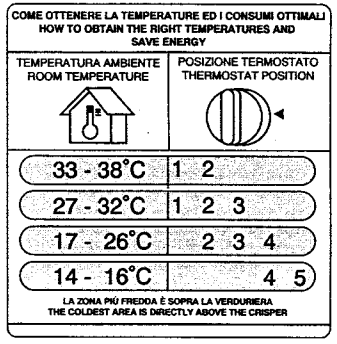
Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore per: frutta e verdura

Tipo	Preparazione	Scottatura
Mele e pere	sbucciare e tagliare a pezzetti	2'
Albicocche, pesche ciliege e prugne	snocciolare e pelare	1' - 2'
Fragole, more e mirtilli	pulire, lavare e lasciare asciugare	
Frutta cotta	tagliare, cuocere e passare	
Succhi di frutta	lavare, tagliare e schiacciare	
Cavolfiori	spezzettare e scottare in acqua e succo di limone	2'
Cavoli e cavolini	pulire e lavare (spezzettare)	1' - 2'
Piselli	sbucciare e lavare	2'
Fagiolini	Lavare e tagliare a pezzetti	3'
Carote, peperoni e rape	tagliare a fette, pelare, lavare	3' - 4'
Funghi e asparagi	lavare e tagliare	3' - 4'
Spinaci	Lavare e tagliuzzare	2'
Verdure varie per minestra	Lavare e tagliare a pezzetti	3'
Cibi vari	**Preparazione**	**Scottatura**
Pane		
Torte		
Panna		
Burro		
Cibi cotti minestrone		
Uova		

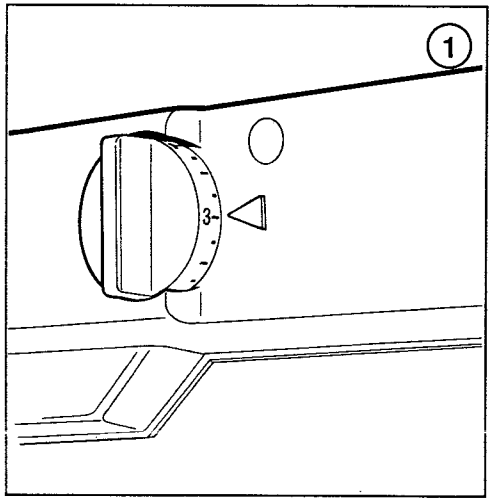
Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongelamento
in contenitori, ricoperti di sciroppo	12	lentamente in frigorifero
in contenitori, ricoperti di sciroppo	12	lentamente in frigorifero
in contenitori, ricoperti di zucchero	10 - 12	lentamente in frigorifero
in contenitori, aggiungere 10% di zucchero	12	lentamente in frigorifero
in contenitori, zucchero a piacere	10 - 12	lentamente in frigorifero
in sacchetti di politene	12	non necessario
in sacchetti di politene	10 - 12	a temperatura ambiente
in sacchetti di politene	12	non necessario
in sacchetti di politene	10 - 12	non necessario
in sacchetti di politene	12	non necessario
in sacchetti o contenitori	6	a temperatura ambiente
in sacchetti di politene	12	a temperatura ambiente
in sacchetti in piccole porzioni	6 - 7	a temperatura ambiente
Confezionamento	**Conservazione (mesi)**	**Scongelamento**
in sacchetti di politene	4	a temperatura ambiente e nel forno
in fogli di politene	6	a temperatura ambiente e cuocere a 100/200°C
in contenitori di plastica	6	a temperatura ambiente o nel frigorifero
nel suo incarto originale avvolto in alluminio	6	in frigorifero
suddiviso in contenitori di plastica o di vetro	3 - 6	a temperatura ambiente o in acqua calda
congelare senza guscio in piccoli contenitori	10	a temperatura ambiente o nel frigorifero

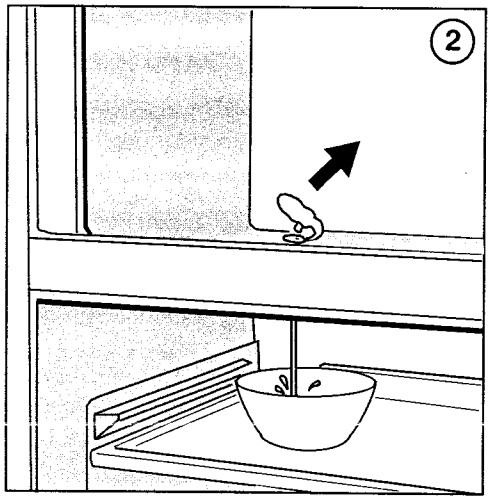
- **Per aumentare lo spazio** a disposizione e migliorare l'aspetto estetico, questo apparecchio ha la "parte raffreddante" posizionata all'interno della parete posteriore del reparto frigo. Tale parete, durante il funzionamento, si presenterà coperta di brina, oppure di goccioline di acqua a secondo se il compressore è in funzione o in pausa. Non preoccupatevi di questo! Il frigorifero sta lavorando in modo normale. Solo se lo strato di brina dovesse persistere (con uno spessore superiore a 5 mm) è il caso di eliminarla, portando indietro la manopola del termostato. Posizionare comunque la manopola come consigliato sulla targhetta a fianco della scatola termostato.
- **E' sconsigliabile introdurre nel frigorifero** vivande ancora calde: conviene raffreddarle preventivamente a temperatura ambiente. Le vivande vanno disposte in modo da assicurare sufficiente circolazione di aria all'interno. Aver cura, nel disporre le derrate all'interno del reparto frigorifero, che nulla vada a contatto con la parete posteriore. Durante l'uso del frigorifero aprire la porta il meno possibile.
- **Il tempo di conservazione dei cibi surgelati** dipende oltre che dal numero di stelle con cui è contrassegnato l'apposito scomparto, dalla temperatura ambiente, dalla posizione del termostato, dalla frequenza dell'apertura della porta dello scomparto, dalla natura dei cibi, dal tempo di permanenza alla temperatura ambiente nel trasporto dal rivenditore al domicilio. In ogni caso attenersi scrupolosamente alle prescrizioni stampate sulla confezione, ed in particolare non superare il tempo massimo di conservazione ivi indicato.
- **Se per lungo tempo permane la temperatura ambiente più fredda di 14°C**, non si raggiungono completamente le temperature necessarie per una lunga conservazione nel reparto congelatore e il periodo di conservazione risulterà pertanto ridotto. Si consiglia, quindi, di consumare le derrate congelate a breve scadenza.
- **Durante l'operazione di sbrinamento** è opportuno avvolgere i cibi messi in conservazione con più fogli di carta e sistemarli in luoghi freschi. Poiché l'inevitabile aumento di temperatura ne abbrevia la durata è consigliabile consumarli a breve scadenza.
- **Per impedire l'aumento di umidità** ed il conseguente aumento di brina, i liquidi non debbono essere introdotti nel reparto frigorifero in recipienti scoperti. La brina tende a concentrarsi nei punti più freddi dell'evaporatore con conseguente aumento, nel tempo, delle necessarie operazioni di sbrinamento.
- **Prima di chiedere l'intervento del Servizio Assistenza Tecnica** se il frigorifero è inattivo, verificare che la spina di alimentazione sia ben inserita nella presa e che il termostato non stia in posizione "•"; se il frigorifero è rumoroso controllare il livellamento e verificare che non vi sia qualche oggetto esterno a contatto con la parete posteriore; se il frigorifero ha una resa insufficiente controllare che l'interno non sia troppo stipato, che la porta sia chiusa ermeticamente e che il condensatore non sia pieno di polvere.
- **All'interno del circuito frigorifero circola il gas refrigerante** che può provocare un leggero rumore (gorgoglio) anche quando il compressore si è fermato. Non preoccupatevi, è normale.
- **Se notate presenza di acqua nella parte inferiore del frigorifero controllare che il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento non sia otturato (Fig. 4).**

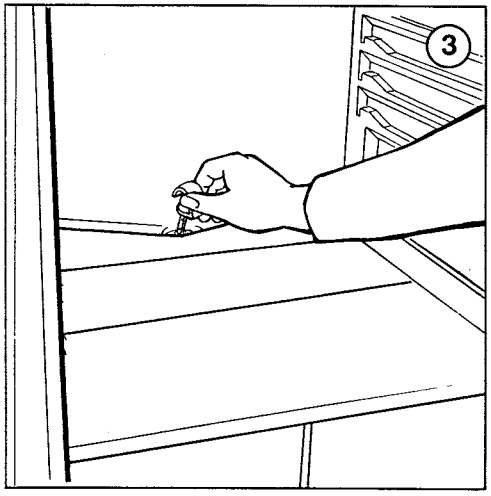
- **Come ottimizzare temperature e consumi.**
  Per ottenere i migliori risultati sotto il punto di vista delle temperature nel reparto frigo e quindi per ottimizzare i consumi di energia, attenersi alle indicazioni riportate sull'etichetta posizionata a fianco della scatola termostato.

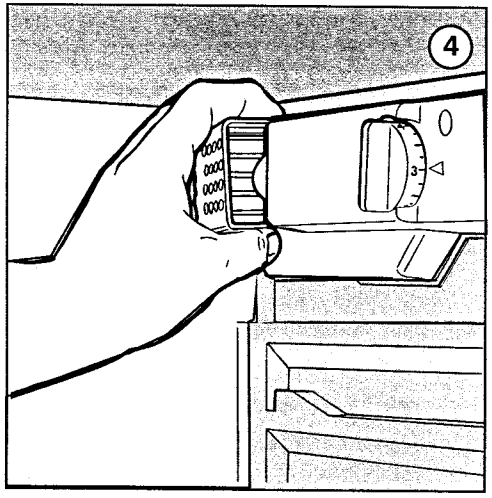

COME OTTENERE LA TEMPERATURE ED I CONSUMI OTTIMALI
HOW TO OBTAIN THE RIGHT TEMPERATURES AND SAVE ENERGY
TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE
POSIZIONE TERMOSTATO
THERMOSTAT POSITION
33 - 38°C 1 2
27 - 32°C 1 2 3
17 - 26°C 2 3 4
14 - 16°C 4 5
LA ZONA PIÙ FREDDA È SOPRA LA VERDURIERA
THE COLDEST AREA IS DIRECTLY ABOVE THE CRISPER

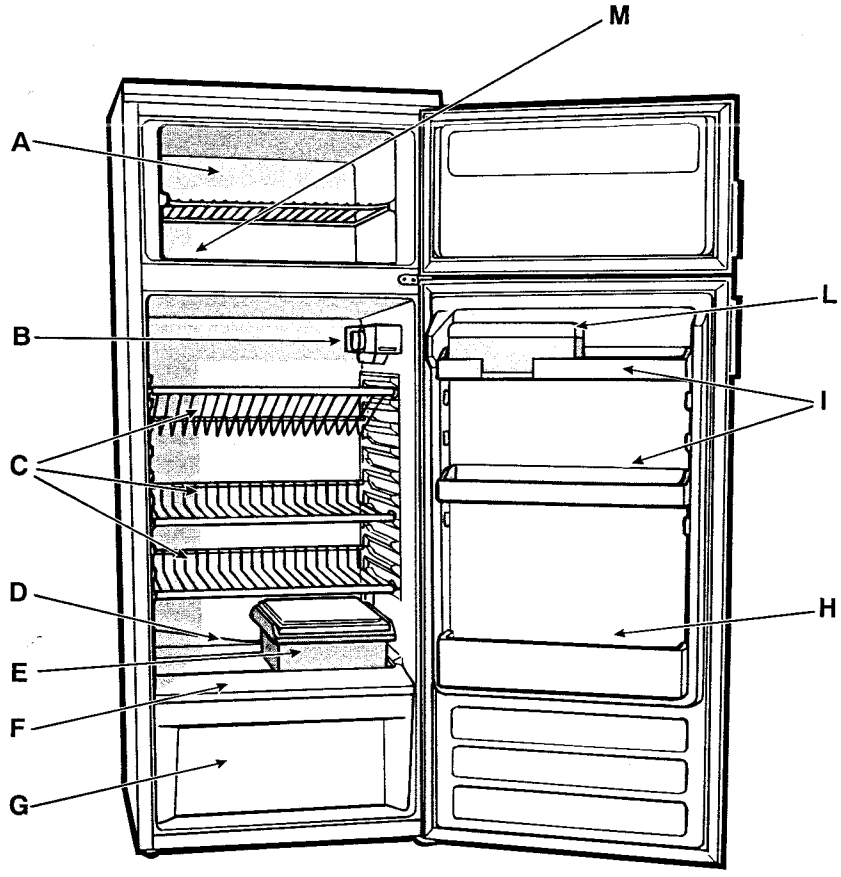
Sulla parte sinistra (sotto la casetta) sono riportate le varie temperature ambiente che si possono avere nel corso della varie stagioni dell'anno.
In corrispondenza di tali temperature ambiente posizionare la manopola termostato come indicato sulla parte destra (sotto la manopola termostato)

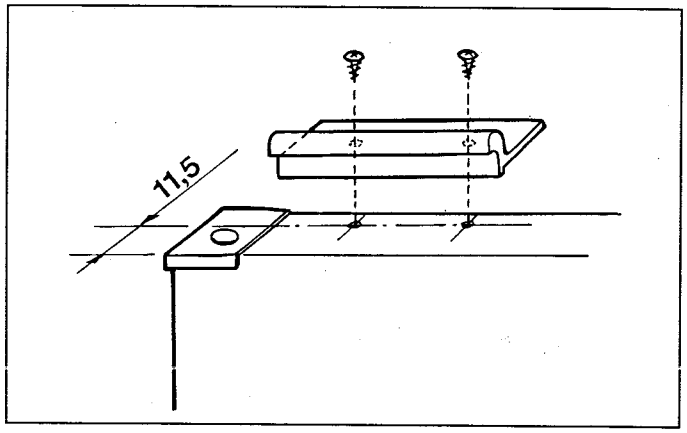

1


2


3


4


M
A
L
B
I
C
D
H
E
F
G


11,5